



 ПРАЗДНИК
ВКУСА

Лучшая фуршетная
линия в городе



ПРАЗДНИК ВКУСА
CATERING

Москва, Волоколамское ш 89а.

Предлагаем Вам отметить значимое событие в торжественной обстановке банкета или «званного ужина». Элегантная посуда, сервировка и высокий уровень обслуживания создадут необходимую атмосферу события и оставят яркие впечатления у гостей мероприятия и виновников торжества.

Тел. +7 (495) 921 3454

почта: pv@prazdnikvkusa.ru

www.prazdnikvkusa.ru

МЕНЮ ФУРШЕТА

из расчета 50 персон

Наименование	Кол-во порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
<u>Канapé и мини-закуски</u>			
Канapé из тигровой креветки с цитрусовым желе и листиком мяты	50	20	20
Канapé из слайса копченой говядины, сливочным сыром и соусом Бордо	50	30	30
Канapé из куриной грудки с ананасом и сезамом	50	20	20
Канapé с козьим сыром и маринованной свеклой	50	30	30
Канapé с голубым сыром и финиками	50	30	30
<u>Канapé и мини-закуски в фарфоровых ложках</u>			
Парма Прошутто с дыней и соусом Маракуйя	50	15	15
Сыр Шевре де Белле с голубикой и тимьяном в фарфоровой ложке	50	20	20
<u>Салаты (порционная подача, в бокалах)</u>			
Салат Средиземноморский: тунец, паприка, огурцы свежие, оливки, маслины, лук красный	50	75	75
Салат Цезарь классический, с куриным филе	50	75	75
<u>Горячие блюда (сервируются на фуршетной линии)</u>			
Мини-брошет из лосося с кусочками зеленой паприки	30	30	18
Сыр бри, запеченный с клюквой и кедровыми орешками	30	25	15
Мини - брошет из курицы в беконе	50	40	40
Овощной шашлык (бэби картофель, томаты черри)	60	50	60
<u>Свежая выпечка</u>			
Ассорти мини-расстегаев: с рыбой, с курицей, с капустой	80	60	96
<u>Десерты</u>			
Тирамису-Крем в шоте	30	40	24
Мусс из каштанов с бананами, хрустящей песочной крошкой	30	60	36
<u>Фрукты</u>			
Фруктовые шпажки	50	40	40

итого на персону 644 гр.

Безалкогольные напитки	Кол-во порций	Литраж	Грамм на персону
Сок J7 в ассортименте	15	1,00	0,30
Минеральная вода с газом / без газа	50	0,50	0,50
Чай заварной (чёрный /зеленый) сахар, лимон	30	0,20	0,12
Американский кофе (сахар, сливки порционные)	70	0,20	0,28

итого на персону: 1200 мл.

ОБЩИЙ расчет стоимости МЕРОПРИЯТИЯ

Итого общая сумма по меню и напиткам: 130 000 рублей.

Итого на персону: 2 600 рублей

(в стоимость обслуживания включено: работа 2-х официантов, банкетного менеджера, поваров на выезде, текстиль, оборудование.)
При обслуживании напитков заказчика взимается сбор – 200 руб. за персону (предоставление стекла для напитков, обслуживание)

Итого по данному мероприятию, с учетом обслуживания: 130 000 рублей.

*Данная стоимость указана при минимальном заказе мероприятия от 50 персон.